

Session IPA HBC 342 Experimental

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (100%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HBC 342 Experimental	40 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 342 Experimental	30 g	30 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 342 Experimental	20 g	10 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 342 Experimental	20 g	5 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 342 Experimental	10 g	1 min	10.6 %
Na zimno	HBC 342 Experimental	30 g	5 dni	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis